

白云区厨房设备 餐厅厨房设备 厨房设备改造工程报价

产品名称	白云区厨房设备 餐厅厨房设备 厨房设备改造工程报价
公司名称	广东通达厨房设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区都平街18号
联系电话	13826760707

产品详情

广东通达厨房设备制造有限公司承接:酒店、餐厅、工厂、学校饭堂等企业单位厨房设备工程。让您体验到管家式服务的周到与便利,在设计、生产、施工均高标准严要求,确保精益求精。如不锈钢厨房工程、中西式厨房工程、厨房改造工程、厨房土建工程、厨房设备安装工程、厨房设备维修工程、电磁节能厨房工程、厨房热水工程、煤气管道工程、通风系统工程等各类工程设计、制作、安装、维修、一条龙服务。

1.从设计方面:我司根据客户的要求,通达设计师到现场与客户进行方案的沟通,并且现场测量厨房土建的尺寸,达到图纸上的尺寸与现场尺寸一致,白云区厨房设备,根据国家的有关食品卫生防疫的规定、厨房操作的流程、厨房设备的实用性、美观性、环保性等等来综合设计厨房方案,再根据客户的要求和有关部门的要求来修改方案,厨房设备设计方案确定后,我司提供有关的厨房设备的材料清单及招标文件给客户作参考,厨房设备设计,详细提供有关厨房其它相关的图纸(抽鲜风系统图、土建图、明渠图、水电图、照明图、供气图)给客户,与客户的关有的各个施工单位进行技术交流。形成集酒店厨房工程设计、制造、安装、维修到运营的一站式采购服务内容。

承接的工程和供应的产品设备器材,由专业人员安装,免费一年维修保养服务。

在保用期内,若非人为因素而损坏,我司将提供免费维修、更换、退货服务;售后服务中心专职负责处理顾客的咨询、投诉、保养及紧急服务;力求能解决客户的一切需要。

本公司主要生产环保排烟系列、厨房通风排烟设备系列、商用厨房设备系列、不锈钢炉具系列、酒店厨房设备系列、不锈钢工作台柜系列、不锈钢厨房设备系列、冷冻冷藏设备系列、洗刷设备系列、酒店不锈钢厨具系列、中央厨房设备系列、食品加工机械、烟灶及净化处理设备。指令专业的售后服务班子,定期走访用户、保障运行,体现高品质服务和质量。

运营成本、厨房工作环境、员工身心健康与工作情绪、菜品质量、工作效率，甚至影响到饭店的对外形象与经营效益。经营者和厨房员工都关心厨房设计，但关心的程度与角度不同，尝试也不尽相同。否则一个小零件少装、错装、装松了，一个部件放错位置了，都会影响到后期的使用。即使记设计有所了解，厨房设备公司，积累了一定的经验和考察认识，由于涉及专业技术门类太多，还有一些不可见的设备技术与软科学，新技术的发展，加上思维习惯、行业习惯的影响、认识的偏差等因素，对厨房规划设计都会有影响，餐厅厨房设备，也会对厨房的实际使用造成影响。在餐饮业迅速发展的形势下，在激烈的竞争中，此类厨房为降低成本，提高经营效益，往往会停业改造。原因在于缺乏前瞻眼光，对厨房优化设计要作用以及厨房对酒店产生的现实与长远影响认识不足。应该看到厨房规划设计是一种软科学，需要较少的设计和，不需要增加投资，就可以降低建设投资和运行费用。

辅助设施设计

辅助设施包括通风排烟、油烟净化、供电、上下水、采光照明、减噪降温、消防等设施。近些年来，餐饮业迅猛发展，规模档次不断提升，辅助设施受到关注。专注于厨房设计、设备生产、运输、安装、调试、培训、售后维修一条龙服务。但是，这些专业设施与厨房独特环境的配套设计还存在一些不尽意的差距。特别是厨房的改扩建，往往不加计算设计，直接交给施工队伍凭经验施工，难免会出现功耗过高、流量不足的问题。排烟风量过大过小、风机选型配置不当都会增加投资和运行成本。还有在设计时用灶台和排烟堵住已有的窗口，不充分利用自然采光和自然补风，使厨房环境质量下降，还需增加照明和通风设备的投资。辅助设施设计不到位，为厨房带来隐患，也为建设投资产生额外的费用。

施工费用设计不完善，工程施工无法到位，不能统筹计划施工，必然造成重复施工，也为建设投资带来不应有的费用。

厨房设计决定空间利用率与工作流程

一般厨房的面积都有限，大多与餐厅面积不成比例。高效的面积利用与工作流程是厨房设计应首要解决的问题。一个理想的设计方案，不但可以让厨师与相关部门人员密切配合，井然有序，而且为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。同一个厨房由多家设计，方案差异很大。即使是由专业人员设计，也需要多次修改，这就意味着空间利用率与工作流程设计存在差异，对后厨工作效率与管理会产生不同的影响。酒店用品，为客户提供的炊具整体解决方案和"一站式"购物服务。我们秉承信誉至上"的原则，希望能在不久的将来为您提供优质的产品和服务！

广东通达厨房设备制造有限公司——是酒店设备、厨房设备工程、制冷设备、炉灶设备、清洁环保设备、电热设备、酒店设备等产品专业生产加工的公司，拥有完整、科学的质量管理体系，专业制作不锈钢厨房设备和通风工程的公司，长期为客户提供成套厨房设备。广东通达——精益生产不锈钢厨具的通达公司建立有健全的工程管理、生产管理、品质管理、经营管理四大管理体系，具备强大的高品质工程设计服务、快速应变与先期介入服务体系与能力。集厨房设计、生产加工、配套安装、售后服务为一体的厨房工程公司。

我们可根据不同客户的厨房规模、菜单分类及其生产程序和加工工作程序的需要，按设计卫生学规范、环保设计理念和人机工程学原理，将厨房布局、设备布置、工艺流程、卫生、消毒、通风排风、给排水和采光照明的设计体现出标准优化，保证厨房生产安全高效。

白云区厨房设备-餐厅厨房设备-厨房设备改造工程报价由广东通达厨房设备制造有限公司提供。厨房设备工程主要需要注意食品及药品监督管理局、消防局、环保局等对厨房区域的具体要求。“厨房设备工程,厨房工程设计,厨房排烟工程安装”就选广东通达厨房设备制造有限公司(gtdcj.com),公司位于:广州市番禺区都平街18号,多年来,广东通达坚持为客户提供好的服务,联系人:叶忠伟。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。广东通达期待成为您的长期合作伙伴!